

Bon Bon Zurich, homemade Pastry: der Traum der kleinen Bäckerei wird wahr

Die eine oder der andere Leserin oder Leser hatte wohl schon die Gelegenheit, eine Tarte Tatin, eine Brioche, ein Häfeschnägg (gefülltes Hefengebäck) oder manch anderes mehr aus meinem Backofen zu verkosten. Nun habe ich mich entschieden, meine Backstube online zu öffnen, damit wer mag, shoppen und bestellen kann.

Angetrieben haben mich meine beiden Töchter Fanny und Sophie. Dafür bin ich herzlich dankbar. [Fanny](#) hat das Auge und digitale Können, alles Visuelle zu gestalten und in Szene zu setzen, Sophie hat dank ihres eigenen Startups [Tummzy \(Uterus Warmer\)](#) viel Erfahrung im online Geschäft.

So wage ich nun diesen Schritt, der mich zusammen mit meinen anderen Tätigkeiten beflügelt und glücklich macht. Denn es war und ist die Mischung aus Arbeit mit Kopf, Herz und Hand, die stimmt für mich.

Wie es dazu kommt? Das Rumkneten mit Teig hat mir schon als kleines Kind Vergnügen bereitet. Vorbilder waren Mutter und Grossmutter, beides inspirierende Frauen, nicht nur in der Küche ... Einen Beleg für das gemeinsame Interesse am Kochen findet sich in der Femina von Oktober 1974: in der Rubrik Küche kochten wir, Grossmutter, Mutter und Kind, gemeinsam. Es folgte der Kochwettbewerb um den goldenen Apfel, den ich im März 1974 tatsächlich gewonnen habe. Das Thema Kochen und Backen waren stete Begleiter in meinem beruflichen und privaten Leben. Der Besuch des obligatorischen Haushaltskurses in Madulain war für mich pure Freude, dort brachte mir die strenge und humorvolle Frau Salzgeber u.a. das Zopfbacken bei. Es folgte die Hotelfachschule Lausanne, die mich dannzumal küchentechnisch weniger faszinierte (ich lernte gerade das Party machen). Das Praktikum bei den Feldpausch Betrieben in Locarno ermöglichte mir später Kurse beim Star Pâtissier Gaston Lenôtre in Paris.

Schnitt: Dank Digitalisierung und meiner Anmeldung beim Kantonalen Labor Zürich zur Herstellung von Backwaren kann es jetzt losgehen. Schaut Euch um und bestellt tüchtig; ich bin parat für diesen Start.

Und ja natürlich, die laflor Chocolate Sablés oder die Tigerli Guetsli, die ich speziell für Adrienne und Dominique von Albertini von Tiger Fink AG entwickelt habe, gibt's auch zu kaufen. So schliesse ich an meinen letzten Newsletter an: Gönnen wir uns auserlesene Süssigkeiten! Zum Schluss noch das Rezept für die [Crème fraîche Glace](#), weil diese sauer-süss-cremig-kalte Schleckerei zu vielen meiner Gebäcke passt. www.bonbonzurich.com

Newsletter 16 von aber relations - 03/2021